

Bolinhos de Bacalao/Albondigas de Bacalao/Klippfiskboller

400 gr rå utvannet klippfisk

400 gr kokt kald potet

1 løk

4 fedd hvitløk

1 ss olivenolje

3 tsk kapers

1 liten (piquillo) hermetisk pimientos

5 sorte oliven

1 bundt flatbladet persille

1 liten tørket chili

Bland alt i en hurtigmixser. Kjør til en jevn seig masse. Lag gjerne deigen dagen i forveien. Form kuler på størelse med valnøtt/golfball. Vend kula i pisket egg, deretter i knust kavring. Stekes i 3-4 min i olje til gylden farge. Kan serveres varm eller lunken. Kan lages på forhånd og varmes like før servering.

Ketsjup av pimientos – til Bolinhos:

6 små (piquillo) hermetisk pimientos

1 dl god olivenolje

2 fed hvitløk

2 ss sherry-eddik

2 tsk sukker, helst brunsukker

1/2 tsk salt

Stek pimientosen og hvitløken i oljen til de har fått en lett brun hinne (tar noen minutter). Ha på salt, sukker og eddik. Mix sammen med stavmixer til en jevn masse

Klippfisk-salat:

300 gr kokt klippfisk-rett, revet i biter

3 kokte poteter i terninger

1 løk i små biter

1 eple i terninger

Dressing:

2 hårdkokte eggeplommer

1,5 dl god olivenolje

ca 8 tsk eddik (smak dere til)

ca 3 ss sennep (helst Savora) (mak dere til hvor mye)

salt og hvit nykvernet pepper

Mix sammen dressingene og hell den over salaten. Bland lett. Settes kjølig. Kan godt lages dagen i forveien.

Pynt gjerne med salatblader, Bacilicum, sorte oliven og hårdkokte egg i båter..

Dette ble servert på VinoGastros' medlemsmøte tirsdag 15 april 2014

Grete Ebbell Hestnes